

ANEKS DO KARTY ZAJĘĆ

Na podstawie art. 23 ust. 1 i art. 76a ustawy z dnia 20 lipca 2018 r. *Prawo o szkolnictwie wyższym i nauce* (Dz. U. z 2020 r. poz. 85 z późn. zm.) w związku z ustawą z dnia 16 kwietnia 2020 r. o szczególnych instrumentach wsparcia w związku z rozprzestrzenianiem się wirusa SARS-CoV-2 (Dz. U. poz. 695).

Zasady weryfikacji osiągniętych efektów uczenia się w ww. sposób Uczelnia ma obowiązek udostępnić w Biuletynie Informacji Publicznej na swojej stronie podmiotowej.

1. Zajęcia i ich usytuowanie w harmonogramie realizacji programu

1. <i>Jednostka prowadząca kierunek studiów</i>	Instytut Nauk Technicznych
2. <i>Nazwa kierunku studiów</i>	Bezpieczeństwo i produkcja żywności
3. <i>Nazwa zajęć</i>	Technologia przetwórstwa ryb
4. <i>Kod zajęć</i>	CP-3, CP-10
5. <i>Usytuowanie zajęć w harmonogramie realizacji zajęć</i>	Rok III Semestr 6
6. <i>Koordinator zajęć</i>	Prof. dr hab. inż. Grażyna Jaworska
7. <i>Odpowiedzialny za realizację zajęć</i>	Dr Krystian Popławski, k.poplaw@wp.pl

2. Metody weryfikacji efektów uczenia się /w odniesieniu do poszczególnych efektów/

Symbol efektu uczenia się	Forma weryfikacji							Dostosowanie do kształcenia na odległość
	Egzamin ustny	Egzamin pisemny	Kolokwium	Projekt	Sprawdzian wejściowy	Sprawozdanie	Inne	
W_01			X					Zmiana formy – w uzupełnieniu . do pytań sprawdzających zlecenie przygotowania eseju, rozprawki
W_02			X					Zmiana formy – w uzupełnieniu . do pytań sprawdzających zlecenie przygotowania eseju, rozprawki
W_03			X					Zmiana formy – w uzupełnieniu . do pytań sprawdzających zlecenie przygotowania eseju, rozprawki
U_01						X		

U_02						X		
K_01						X	X	

3. Ocena osiągniętych efektów uczenia się uzyskanych z wykorzystaniem metod i technik kształcenia na odległość

3.1. Zmiany w sposobie oceny w związku z dostosowaniem do kształcenia zdalnego Ocena formująca

F1	<i>Kolokwium nr 1 w formie odpowiedzi na pytania z wykładów w formie zdalnej.</i>
F2	<i>Kolokwium nr 2 w formie odpowiedzi na pytania z wykładów w formie zdalnej</i>
F3	<i>Kolokwium nr 3 w formie odpowiedzi na pytania z wykładów w formie zdalnej</i>
F4	<i>Sprawozdania z ćwiczeń na ocenę lub zaliczenie</i>
F5	<i>Ocena aktywności na konsultacjach w formie zdalnej, ocena terminowości wykonania sprawozdań.</i>

Ocena podsumowująca

P1	Zaliczenie wykładów na podstawie kolokwiów pisemnych z przedmiotu, które oprócz pytań sprawdzających będą zawierały zlecenie przygotowania rozprawki, która pozwoli na weryfikację wiedzy i wskaże zdobyte umiejętności.
P2	Zaliczenie z ćwiczeń na podstawie średniej zwykłej z F2+F3+F4 przy uwzględnieniu zaangażowania w realizację ćwiczeń i oceny kompetencji społecznych.

4. Literatura podstawowa i uzupełniająca - zmiana lub uzupełnienie literatury w celu dostosowania do kształcenia na odległość

Dodatkowa literatura obowiązkowa:

1. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
2. Rozporządzenie (WE) nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG.
3. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
4. Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych.

5. Odpowiedzialny za zajęcia:

Dyrektor Instytutu:

Przemysław, dnia 14.05.2020